

УЗБЕКСКИЕ МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С ФУНКЦИОНАЛЬНЫМИ СВОЙСТВАМИ

Атабаева Н.К.

Научный руководитель – Цедик О.Д., к.т.н., доцент

Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Республика Беларусь

В Узбекистане вырабатывается широкий ассортимент хлебных изделий, но важнейшее место среди национальных изделий принадлежит лепешкам. Производство лепешек осуществляется промышленным способом, а также в частных цехах, где мастера добились высокого качества в изготовлении лепешек, несмотря на сложность и многофазность традиционной технологии. Почти все виды национальных хлебных изделий изготовлены из пшеничной муки, как правило, высшего сорта, иногда используют муку пшеничную обойную. В рецептуре узбекских лепешек кроме сырья, обычно применяемого в хлебопечении, используют и другие виды сырьевых компонентов: лук, томаты, мак, кунжутное семя, нутовую муку, которые придают рафинированным мучным изделиям функциональные свойства.

Одной из наиболее популярных лепешек в Узбекистане является самаркандская лепёшка, которая известна своим неповторимым вкусом и уникальными свойствами не черстветь в течение долгого времени. Для этой лепешки тесто готовят на основе закваски из перебродившей молочной сыворотки или сливок, постепенно добавляя в тесто нутовую муку. Готовая лепешка отличается от других изделий размерами, оформлением, пышностью и весом. Правильно изготовленная самаркандская лепешка годна в пищу в течение 3 лет, поскольку даже засохшее изделие можно сбрызнуть водой и разогреть в тандыре или духовке, и лепешка снова станет свежей. Стоит отметить, что нут, добавляемый в лепешку, является низкокалорийным продуктом, богатым пищевыми волокнами и белком, он способствует нормализации пищеварения, контролю аппетита, снижению уровню сахара и холестерина в крови.

Каракалпакские патыры являются еще одним видом национальных лепешек, обогащенных луком, томатом. Это большие тонкие лепешки, практически без бортика, с круговым цветочным узором. Их называют пиёзли патыр, что означает луковый патыр. В тесто для пиёзли патыра, изготовленном на сливочном масле и молоке, замешивают мелко порезанный зеленый лук и томаты. В зимнее время вместо свежих помидор, добавляют томатную пасту.

Ширмай нон – крупные лепешки с узорным углублением в середине и надрезами по краям. Эти лепешки считаются не только питательным, но и лечебным продуктом. Они отличаются от других лепешек, для которых разрыхлителями могут быть дрожжи или закваска, тем, что для них единственным разрыхлителем является специфическая закваска, выведенная на горохово-анисовом отваре, которую вносят при замесе опары. В результате выпечки получаются светло-коричневые лепешки с равномерно разбросанными блестящими пятнами. Мякиш не очень пористый, достаточно эластичный, желтоватого оттенка. На вкус лепешки сладковатые с приятным ароматом аниса.

Таким образом, ассортимент узбекских лепешек отличается большим разнообразием, при этом особое внимание в Узбекистане стараются уделять изготовлению полезных для здоровья изделий по уникальным технологиям.